

---

---

## SOSIALISASI PENGENALAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PADA MITRA KOMUNITAS LASKAR BELAJAR MALANG

**Dika Putra Wijaya<sup>✉</sup>, Yudhi Utomo, Ade Elviana Putri, Chantiquenya Putri Etia,  
Nuraini Rachma Yudhowati**

Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan, Universitas Negeri Malang, Malang, Indonesia

Email: [wijayaandhika1@gmail.com](mailto:wijayaandhika1@gmail.com)

DOI: <https://doi.org/10.46880/methabdi.Vol4No2.pp137-145>

### ABSTRACT

*The aim of community service is to provide education to members of the Laskar Belajar community in Malang City to provide education regarding healthy and safe food. Determining the quality of food ingredients that are often found depends on several determining factors, such as texture, taste, nutritional value and microbiological properties. Apart from that, there are factors that determine the quality of food, indicators of freshness and maturity in the food, so that it can be processed so that the quality of the food can also improve. The implementation method for community service is through outreach regarding food additives by providing several materials related to food additive solutions, especially for Laskar Belajar community partners in Malang City. The conclusion of this community service activity is that reducing the consumption of food additives (BTP) is very supportive in efforts to reduce the dangers when using these ingredients, because they can be detrimental to consumers.*

**Keyword: Food Additives, Laskar Belajar Community, Food Quality.**

### ABSTRAK

*Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah memberikan edukasi kepada anggota komunitas Laskar Belajar di Kota Malang untuk memberikan edukasi mengenai makanan yang sehat dan aman. Penentuan kualitas bahan pangan yang sering dijumpai tergantung dari beberapa faktor penentu, seperti tekstur, rasa, nilai gizi dan sifat mikrobiologi. Selain itu, terdapat faktor yang menentukan kualitas bahan pangan yaitu indikator kesegaran dan kematangan pada bahan pangan tersebut, sehingga dapat diolah agar kualitas bahan pangan tersebut juga dapat meningkat. Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini adalah melalui penyuluhan mengenai bahan tambahan pangan dengan memberikan beberapa materi terkait solusi bahan tambahan pangan, khususnya untuk mitra komunitas Laskar Belajar di Kota Malang. Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mengurangi konsumsi bahan tambahan pangan (BTP) sangat mendukung dalam upaya mengurangi bahaya ketika menggunakan bahan tersebut, karena dapat merugikan konsumen.*

**Kata Kunci: Bahan Tambahan Pangan, Komunitas Laskar Belajar, Kualitas Pangan.**

---

### PENDAHULUAN

Penentuan dari kualitas bahan pangan yang sering dijumpai sangat bergantung pada beberapa faktor yang menentukan, seperti tekstur, cita rasa, nilai gizi, dan sifat mikrobiologis (Herawati, 2008). Akan tetapi, faktor lain juga dipertimbangkan secara visual, faktor dari warna makanan terlebih dahulu, sehingga dalam meningkatkan kualitas warna juga ditambahkan pewarna buatan. Selain itu, faktor yang ikut

menentukan kualitas dari makanan, indikator kesegaran hingga suatu kematangan pada makanan, sehingga dapat diolah hingga mutu dari makanan juga bisa meningkat (Kamaluddin & Handayani, 2018). Adapun cara pengolahan dapat ditandai dengan adanya warna yang beragam dan merata. Zat pewarna ini sudah dikenal untuk pewarna makanan dan biasanya digunakan. Adapun warna ini dibagi menjadi 2, yaitu pewarna alami dan pewarna sintesis atau buatan. Contoh

dari pewarna alami mengolah daun pandan atau daun suji untuk memberikan warna hijau, kunyit untuk pewarna kuning, kembang sepatu untuk pewarna merah, dan lain sebagainya (Elizarni et al., 2014).

Berkembangnya ilmu pengetahuan alam dan teknologi di masa kini ditemukan zat pewarna sintetis, dikarenakan penggunaan lebih praktis, harga terjangkau, dan bisa dijumpai di toko terdekat (Syakri, 2017). Ada beberapa indikator yang menyebabkan suatu bahan pangan tersebut berwarna, salah satunya penambahan zat pewarna pada makanan. Menurut FDA mendefinisikan pewarna tambahan sebagai indikator pewarna, zat warna atau bahan lain yang digunakan dengan cara alami maupun sintetik/buatan yang diekstraksi bisa menjadi bagian dari warna bahan pangan tersebut (Purwani & Santoso, 2013). Berdasarkan sumber yang dikenal 2 jenis zat pewarna yang termasuk dalam penggolongan bahan tambahan pangan, yaitu pewarna alami maupun pewarna buatan (Cahyadi, 2023).

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 11 tahun 2019 mengenai Bahan Tambahan Pangan (BTP) merupakan bahan yang ditambahkan ke dalam makanan untuk mempengaruhi dari sifat atau karakteristik dari suatu bentuk pangan atau produk makanan. Tujuan penambahan BTP secara umum untuk meningkatkan nilai gizi makanan dan memperpanjang umur simpan (shelf life) makanan (BPOM RI, 2019). Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) Nomor 033 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan, terdapat 27 golongan BTP yang dibedakan, ada BTP yang diizinkan untuk digunakan dan ada yang BTP yang tidak diizinkan atau bahaya untuk digunakan dalam produk pangan atau produk makanan. Termasuk didalamnya terdapat pewarna, penyedap rasa dan aroma, pengawet, dan pengental (Gunantar, dkk., 2023; Sylvia, dkk., 2024).

Menurut definisi makanan sehat merupakan makanan yang memenuhi standar Kesehatan, yaitu makanan yang bebas dari zat berbahaya, seperti pewarna sintetis, pengawet, dan pemanis buatan yang dilarang penggunaannya dalam bahan

makanan atau pangan (Nurpratama, dkk., 2023). Bahan tersebut bisa disebutkan sebagai bahan tambahan pangan (BTP). Umumnya produsen pangan tersebut tujuannya untuk memberikan bahan pangan agar memperbaiki cita rasa dan kualitas makanan tersebut agar menarik bagi menarik konsumen anak-anak. Akan tetapi, seringkali bahan tambahan pangan yang digunakan oleh produsen cenderung tidak sesuai dengan kriteria yang dipersyaratkan, seperti yang tertuang pada peraturan pemerintah. Syarat bahan tambahan pangan yang diaplikasikan dalam produk makanan, yaitu harus aman, telah diuji dan dievaluasi keamanan produk makanan, tidak membahayakan dari konsumen pada kadar yang diijinkan, memenuhi syarat mutu dan kemurnian, hingga penggunaannya yang dibawah kadar yang diizinkan (Panjaitan, 2010). Diperlukan penilaian keamanan pangan dalam mengatasi kelayakan terhadap produk makanan yang tersebar di pasaran menggunakan bahan tambahan pangan.

Adapun keamanan pangan ini sebagai tolak ukur dalam penilaian kelayakan terhadap produk yang sudah tersebar di pasaran menggunakan bahan tambahan pangan. Menurut Undang Undang Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan, mengenai produk pangan yang beredar harus sesuai dengan kaidah yang telah ditentukan memenuhi peredaran pangan, label pangan, keamanan pangan, hingga lainnya yang tidak membahayakan bagi pihak konsumen (Gunantar, dkk., 2023). Selanjutnya, peran Pemerintah juga seharusnya menggunakan bahan herbal yang digunakan produk makanan, seperti pewarna alami, pengawet alami, dan lain sebagainya. Fungsi menggunakan bahan herbal tersebut antara lain pemberian bahan tambahan pangan yang berkaitan dengan vitamin, mineral, serat, hingga senyawa lain dalam pemenuhan gizi seimbang (Putri, 2017; Halim & Setiawan, 2024). Pangan yang sehat, aman, dan layak dikonsumsi harus memenuhi kriteria, salah satunya mengenai bahan tambahan pangan dengan kadar yang tidak melebihi ambang batas sesuai dengan BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2015). Adapun target peserta dalam

pengabdian ini merupakan anak dari prasekolah dan anak-anak.

Anak prasekolah (4-6 tahun) dan anak-anak (6-11 tahun) merupakan kelompok usia yang mengalami masa tumbuh kembang yang pesat dalam fase kehidupan (Amin & Juniati, 2017). Usia tersebut merupakan fase pendidikan sekolah yang biasanya rentan terpapar dengan pangan jajanan anak yang mudah ditemukan di sekitar sekolah. Dengan demikian, keamanan pangan jajanan anak sekolah membutuhkan perhatian serius (Aini, 2019). Asupan pangan yang sehat dan aman diperlukan dalam menunjang pertumbuhan dan perkembangan anak yang optimal (Syahroni, dkk., 2021). Pangan yang dikonsumsi oleh anak ada 2 jenis, yaitu pangan jajanan dan pangan kemasan (Natalina & Ramona, 2023). Pangan jajanan merupakan pangan (baik makanan maupun minuman) yang siap konsumsi tanpa diolah terlebih dahulu dalam bahan tambahan pangan dengan takaran yang pas. Pangan kemasan merupakan pangan yang diolah dalam kemasan yang berlabel dengan baik, tetapi kondisi fisik dan tanggal kadaluarsa pada pangan kemasan perlu dicek secara berkala (Hikmawanti, dkk., 2024).

Beragam strategi dapat dilakukan untuk mencapai tujuan peningkatan pengetahuan masyarakat terhadap konsumsi pangan yang sehat dan aman. Pelaksanaan penyuluhan dan edukasi merupakan sarana yang tepat pada kegiatan pengabdian ini (Idealistuti, dkk., 2022; Natalina & Ramona, 2023). Kegiatan edukasi tidak hanya sekedar menyampaikan informasi lengkap terhadap peserta sebagai sasaran kegiatan, tetapi juga mendorong kelompok peserta untuk menyampaikan informasi kepada kelompok peserta lain.

## TUJUAN DAN MANFAAT

Tujuan pengabdian ini untuk memberikan edukasi terhadap peserta komunitas Laskar Belajar Kota Malang untuk diberikan edukasi terkait pangan sehat dan aman. Dengan demikian, capaian pengetahuan yang diperoleh atas pemberian edukasi dapat diterapkan kepada

peserta langsung dalam lingkungan keluarga lainnya, sehingga diharapkan dapat membantu program pemerintah, dan memberikan dampak positif secara langsung bagi masyarakat sekitar.

## METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pada pengabdian masyarakat melalui sosialisasi mengenai bahan tambahan pangan dengan memberikan beberapa materi terkait solusi bahan tambahan pangan khususnya bagi mitra komunitas Laskar Belajar di Kota Malang (Andikasari, dkk., 2023). Diharapkan peserta dapat berinteraksi dalam diskusi dan tanya mengenai bahan tambahan pangan (Adolfina, dkk., 2022). Adapun beberapa metode yang digunakan dalam program ini, seperti prosedur pra kegiatan, pelaksanaan kegiatan meliputi sosialisasi dan pendampingan, hingga evaluasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat (Wijaya, dkk., 2023; Wijaya, dkk., 2023; Wijaya, dkk., 2024; Sari, dkk., 2023) sebagai berikut:



**Gambar 1.** Metode Implementasi Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

### Tahap Persiapan

1. Menganalisis kebutuhan siswa di mitra komunitas Laskar Belajar Kota Malang.
2. Merancang kegiatan sosialisasi dan pendampingan yang akan dilaksanakan.
3. Menyiapkan peralatan dan kebutuhan saat sosialisasi dan pendampingan.
4. Menyusun panduan materi mengenai sosialisasi bahan tambahan pangan untuk mitra komunitas Laskar Belajar.
5. Diperiksa kembali materi sebelum pelaksanaan acara mengenai sosialisasi dan pendampingan mengenai bahan tambahan pangan.

### Tahap Implementasi

1. Sosialisasi dan pendampingan program pengabdian masyarakat kepada mitra komunitas Laskar Belajar di Kota Malang.
2. Pendampingan dalam kajian bahan tambahan pangan.
3. Sosialisasi program keberlanjutan dalam mengurangi konsumsi bahan tambahan pangan yang diberikan dan diterapkan untuk komunitas lainnya.
4. Pendampingan bagi peserta dalam mengedukasi kembali untuk peserta lainnya yang aman dan sehat bagi konsumsi makanan sehat dan mengurangi penggunaan bahan tambahan pangan.

### Tahap Evaluasi

1. Menilai perencanaan, kegiatan, dan hasil pendampingan telah dilaksanakan.
2. Menilai kesesuaian materi yang dibawakan mengenai bahan tambahan pangan.

3. Mengevaluasi pendampingan pada komunitas Laskar Belajar dalam mengurangi konsumsi bahan tambahan pangan.
4. Melakukan pengolahan data dan evaluasi terhadap hasil angket kepuasan dalam kajian pengabdian masyarakat.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil angket dan wawancara tidak terstruktur antara tim pelaksana dengan peserta yang terlibat dalam observasi langsung pada kegiatan (Hermawan, dkk., 2017) terkait pelaksanaan kegiatan program pengabdian Masyarakat oleh tim pelaksana Kimia Universitas Negeri Malang (Wijaya, dkk., 2023). Selanjutnya, memberikan hasil kuesioner kepuasan untuk guru pendamping dalam program pengabdian Masyarakat sebagai berikut (Hidayanti dan Maharani, 2023):

**Tabel 1.** Angket Pengabdian Masyarakat

Inisial	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	Rerata
KOM	95	95	95	95	95	95	95	95	85	94
YPK	85	95	95	95	85	95	95	95	95	93
ASA	95	85	95	95	95	85	85	95	85	90
IZ	95	85	85	85	95	85	95	85	85	88
<b>Rerata</b>	92	90	92	92	92	90	90	92	87	89

### Indikator Kepuasan

Adapun hasil kuesioner kepuasan dalam pengabdian masyarakat (Isna dan Affifah, 2023; Widarti, dkk., 2023). Poin yang dikumpulkan

mempunyai indikator untuk menunjang pengumpulan data dengan kriteria penilaian sebagai berikut:

**Tabel 2.** Indikator Kepuasan Pengabdian Masyarakat

Poin	Indikator	Keterangan
95	Sangat Baik	Sangat memahami dan sangat menarik
85	Baik	Memahami dan menarik
75	Cukup	Cukup dapat memahami dan cukup menarik
65	Kurang Baik	Kurang dapat memahami dan cukup menarik
55	Tidak Baik	Kurang dapat memahami dan kurang menarik

Sumber: Wijaya, dkk., 2024

**Indikator Pernyataan Angket Pengabdian Masyarakat**

Indikator dalam pernyataan angket dari hasil kepuasan untuk penilaian kegiatan

pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh tim mahasiswa kimia Universitas Negeri Malang melalui mitra komunitas Laskar Belajar Kota Malang sebagai berikut:

**Tabel 3.** Indikator Pernyataan Angket Pengabdian Masyarakat

No	Pernyataan	Penilaian				
		1	2	3	4	5
1.	Kemampuan pemateri dalam sosialisasi materi tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan halal.					
2.	Semangat dalam proses pelatihan tentang BTP & halal					
3.	Kesesuaian pelatihan dengan materi tentang BTP & halal					
4.	Mendapatkan ilmu mengenai halal menjadi target kerja sama.					
5.	Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan sesuai dengan tujuan program (MoU).					
6.	Kerjasama/kegiatan dalam bidang pengabdian kepada masyarakat Universitas Negeri Malang (UM) telah sesuai dengan harapan.					
7.	Mendapatkan hal yang bermanfaat dari kerja sama antara institusi kami dan Universitas Negeri Malang.					
8.	Kemudahan peserta dalam berkomunikasi antar mitra					
9.	Kemampuan peserta dalam menumbuh peran aktif tentang BTP & halal.					

**Target**

Adapun target dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini untuk menentukan faktor keberhasilan dari suatu pengabdian masyarakat di Laskar Belajar Kota Malang.

Selanjutnya, pada kegiatan pengabdian masyarakat mempunyai target dalam luaran hibah pendanaan LPPM Universitas Negeri Malang sebagai berikut:

**Tabel 4.** Target Pengabdian Masyarakat

No.	Agenda Kegiatan	Persentase
1.	Pemahaman pentingnya mengurangi penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dalam produk makanan.	95%
2.	Pemahaman secara teori dalam kriteria bahan tambahan (BTP).	100%
3.	Memiliki keinginan peserta dalam mengurangi penggunaan bahan tambahan pangan (BTP).	90%
4.	Pemahaman dan keterampilan dalam memahami terkait pencegahan dalam menganalisis kriteria bahan tambahan pangan (BTP).	90%
5.	Peningkatan interaksi sosial dan wawasan dalam bahan tambahan pangan (BTP).	90%
6.	Proses dokumentasi dalam publikasi media online.	90%
7.	Proses <i>memorandum of understanding</i> berkelanjutan dalam berkolaborasi untuk melakukan pendampingan mengenai pengabdian selanjutnya.	100%

### Bukti Pendukung Keterlaksanaan Pengabdian Masyarakat

Bukti pendukung dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di komunitas Laskar Belajar Kota Malang pada sosialisasi pengenalan bahan tambahan pangan (BTP) sebagai penguatan keterampilan dan pengetahuan pada kegiatan peserta pengabdian Masyarakat sebagai berikut:



**Gambar 2.** Pengenalan Bahan Tambahan Pangan melalui Proyeksi Gambar

Dalam pemaparan materi tentang bahan tambahan pangan yang dilakukan oleh Ade Elviana Putri memberikan sedikit pengetahuan tentang BTP melalui proyeksi gambar. Dalam pemaparan materi akan dijelaskan mengenai bahaya tentang peredaran BTP pada makanan yang dikonsumsi oleh para peserta. Selain itu, materi tersebut juga menggunakan diskusi dalam memberikan kesempatan bagi peserta untuk mengemukakan konsumsi makanan sehari-hari yang ada di lingkungan masyarakat. Harapan kedepan, setelah materi selesai mengenai bahan tambahan pangan untuk mendapatkan pengetahuan dan keterampilan dalam menganalisis BTP sejak dini hari.



**Gambar 3.** Sesi Diskusi Interaktif mengenai Makanan di Lingkungan Sekitar

Sesi diskusi interaktif yang diawali dengan Nuraini Rachma Yudhowati ini melakukan kegiatan memberikan pertanyaan terkait apa saja yang ada di dalam bahan tambahan pangan, seperti pengawet, pewarna, pemanis, dan lain sebagainya. Selanjutnya, diskusi mengenai penentuan kualitas bahan pangan yang sering dijumpai di lingkungan sekitar dengan menggunakan beberapa faktor yang menentukan dalam diskusi mengenai bahan tambahan pangan, seperti tekstur, cita rasa, nilai gizi, dan sifat mikrobiologis, sehingga harapan kedepan untuk mempertimbangkan dalam konsumsi pangan, apakah makanan tersebut mengandung pewarna, pengawet, pemanis buatan, ataupun lainnya untuk menentukan makanan tersebut aman untuk dikonsumsi, baik jangka pendek maupun jangka panjang untuk mempertimbangkan dari kualitas makanan.



**Gambar 4.** Sesi Diskusi dengan Guru Pembimbing Komunitas Laskar Belajar

Sesi diskusi dengan guru pembimbing yang diawali oleh Chantiquenya Putri Etia dan Dika Putra Wijaya dalam menanyakan peserta pengabdian ini dalam memvalidasi ataupun menambahkan yang dikonsumsi oleh siswa terkait makanan yang ada di sekitar tersebut, apakah layak dikonsumsi atau membahayakan bagi peserta pengabdian tersebut.



**Gambar 5.** Sesi Diskusi Interaktif dengan Peserta Komunitas Laskar Belajar

Sesi diskusi interaktif yang diawali oleh Ade Elviana Putri ini mengemukakan penjelasan dan menjawab pertanyaan terkait peserta

pengabdian mengenai bahan tambahan pangan (BTP) yang ada di sekitar, sehingga dapat mengurangi makanan yang dikonsumsi, seperti pemanis buatan yang cenderung manis dan berbahaya bagi anak-anak, penyedap rasa yang ada di kemasan mi yang sering dikonsumsi untuk mengurangi yang awalnya 3 kali sehari menjadi 1 kali sehari agar peserta tersebut aman untuk tubuh anak-anak.



**Gambar 6.** Sesi Foto Bersama dengan Peserta Komunitas Laskar Belajar

**Tabel 5.** Timeline Kegiatan Pengabdian Masyarakat

No	Nama Kegiatan	Bulan ke-				
		1	2	3	4	5
1	Kajian strategis dalam melatih sumber daya manusia anggota dalam masa observasi dan perancangan kegiatan secara detail yang berkaitan dengan desain operasional untuk mencapai target luaran					
2	Analisis: Pelaksanaan analisis data mitra secara detail, observasi, dan wawancara peserta pelaksana yang fokus pada rencana pelaksanaan pelatihan					
3	Pendampingan mitra untuk merancang kegiatan pelaksanaan.					
4	Pelatihan aset untuk memaksimalkan <i>human capital</i> dan daya dukung <i>social capital</i> mitra.					
5	Implementasi melalui pendampingan dan pelatihan.					
6	Analisa kualitas mitra melalui pre-test dan post-test, capaian proses, dan luaran bersama untuk mencapai hilir dengan cara monitoring dan evaluasi target income generating capaian sumber daya manusia maupun media.					
7	Penyusunan Laporan Kemajuan					
8	Penyusunan Laporan Akhir dan Luaran					

## KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan, kesimpulan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu:

1. Meningkatkan pemahaman peserta dan guru pembimbing komunitas Laskar Belajar dalam pengenalan bahan tambahan pangan (BTP) sebagai potensi dalam mengurangi dan membantu program pemerintah dalam mengurangi konsumsi bahan tambahan pangan yang ada di produk makanan.
2. Meningkatkan kompetensi dan pengetahuan peserta khususnya bahan tambahan pangan dalam meningkatkan kemampuan dan kesiapan untuk mengurangi konsumsi BTP.
3. Mengurangi konsumsi bahan tambahan pangan (BTP) sangat mendukung dalam upaya mengurangi bahaya saat penggunaan bahan tersebut, dikarenakan dapat membahayakan bagi konsumen.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adolfina, A. F., Roberthair, S, Susana, M.W. Muskitta, Lahallo, F. F., Pakpahan, R., Frits, G. J., Rupilele, A. G., Pakaila, B. (2022). Sosialisasi dan Pelatihan bagi Anak dan Remaja di Jemaat GKI Bukit Sion Kota Sorong dengan Tema “Membangun Jiwa Kepemimpinan Generasi Muda”. *J-DEPACE*, 5(1), 1-7.
- Aini, S.Q. (2019). Perilaku Jajan pada Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan dan IPTEK*, 15(2), 133–146.  
<https://doi.org/10.33658/jl.v15i2.153>.
- Andikasari, L. Y., Kombong, E. P., & Febriyanti, I. H. (2023). Pelatihan dan Pemanfaatan Teknologi sebagai Upaya Pencarian dan Penyelamatan Korban dalam Masa Tanggap Darurat Bencana. *Risenologi*, 8(1), 20–25.
- BPOM RI. (2019). *Penggunaan BTP*.  
<https://istanaumkm.pom.go.id/regulasi/pangan/penggunaan-btp>.
- Cahyadi, I. W. (2023). *Analisis & aspek kesehatan bahan tambahan pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Elizarni, E., Firdausni, F., Anwar, H., & Sari, R. (2014). Stabilitas Ekstrak Kurkumin Kunyit dan Klorofil Daun Pandan Menggunakan Tocoferol dan Dekstrin. *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 97-103.
- Halim, H. A., & Setiawan, T. (2024). Sosialisasi Pemanfaatan Keanekaragaman Hayati Untuk Ketahanan Pangan di RW 08 Kelurahan Pasirlayung Kota Bandung. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(11), 3118–3128.
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130.
- Hikmawanti, N. P. E., Fatmawati, S., & Wiyati, T. (2024). Peningkatan Pengetahuan Pangan Sehat Aman Serta Kemampuan Pembuatan Bekal Sehat Anak Pada Orang Tua Murid TK Khalifah Jakarta 1. *J.Abdimas: Community Health*, 5(1), 01-07.  
<https://doi.org/10.30590/jach.v5n1.662>
- Nurpratama, W. L., Asmi, N. F., & Kinayungan, U. P. (2023). Pengetahuan dan Sikap Terkait dengan Penggunaan Pemanis Buatan pada Pedagang Minuman di Pasar Cikarang Bekasi. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 7(2), 357–364.  
<https://doi.org/10.22487/ghidza.v7i2.845>
- Panjaitan, L. (2010). *Bahan tambahan pangan*. <http://repository.usu.ac.id>.
- Purwani, E., & Santoso, A. P. (2013). Peningkatan Pengetahuan dan Sikap Keamanan Makanan Jajanan Melalui Media Cerita Bergambar di Madrasah Ibtidaiyah Muhammadiyah Kabupaten Sukoharjo.
- Sari, J., Chalil, R., Safarida, N., & Midesia, S. (2023). Mewujudkan Ekonomi Sirkular Untuk Kesejahteraan Masyarakat Aceh Tamiang Melalui Pelatihan Pemanfaatan Limbah Sawit. *DEDIKASI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 100-107.
- Syakri, S. (2017). Analisis Kandungan Rhodamin B sebagai Pewarna pada Sediaan Lipstik Impor yang Beredar di Kota Makassar. *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 5(1), 40-45.
- Sylvia, D., Nauli, G., Safitri, M., Megawati, S., & Apriliani, A. (2024). Sosialisasi dan Edukasi Tentang Pewarna pada Makanan, Kosmetik, dan Obat Pada Pelajar di Wilayah Kerja Puskesmas Kutabumi, Kecamatan Pasar Kemis. *Lambung Pengabdian Kesehatan*, 1(2), 9–11.
- Wijaya, D. P., Qur'ani, N., Zahirah, M. V., Aliyatulmuna, A., Sari, M. E. F., Danar, D., & Zakia, N., 2023, Pelatihan Pembuatan Sel

Volta dengan Minyak Jelantah dan Penambahan Katalis Silika Pada Pembelajaran Ilmu Pengetahuan Alam (IPA) SMP Negeri 4 Pasuruan dalam Meningkatkan Kualitas Riset, *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(2), 738–753.

<https://doi.org/10.33379/icom.v3i2.2583>.

Wijaya, D.P., Fitriyani, C.E., Kurnia, N.L., Aliyatulmuna, A., Zakia, N., Sari, M.E., Danar, D., Putri, N.A., Darmawan, F.I., & Kholilah, K. (2023). Pelatihan Pembuatan Elektrolisis Dengan Minyak Jelantah Pada Pembelajaran SMPN 4 Pasuruan Dalam Meningkatkan Kualitas Riset. Prapanca : *Jurnal Abdimas*.

Wijaya, D. P., Zakia, N., Danar, D., Aliyatulmuna, A., Sari, M. E. F., Dzakhirah, F. A., Azzahra, F. B., Abdillah, H. W. P., & Cahyono, R. B. (2024). Pelatihan Pembuatan Biopestisida Dari Kulit Rambutan Pada Perkebunan Kopi Desa Rembun. 1(1), 13–21.